



CLUB KOCHENDER MÄNNER
4310 RHEINFELDEN

Crostini mit Nuss-Champignons

Hirschcarpaccio auf Rucola

Lamm-Entrecôtes im Brotmantel

Quittenwähe

Zutaten:

Zubereitung:

Crostini mit Nuss-Champignons

20 g	Mandelkerne	geschält
20 g	Pistazien	
2 Zehen	Knoblauch	
1 Bund	Petersilie	glattblättrig
1 Zweig	Rosmarin	
1/2 dl	Oliveöl	
	Salz, schwarzer Pfeffer	
300 g	Champignon	möglichst klein
	Oliveöl	
1 Stk.	Frischback-Baguette	

In einer trockenen Pfanne die Mandeln ohne Fettzugabe leicht rösten. Dann zusammen mit den Pistazien grob hacken und in einen hohen Becher geben.

Die Knoblauchzehen schälen und ebenfalls grob hacken. Knapp die Hälfte der Petersilie für die Garnitur beiseitelegen. Restliche Petersilie und Rosmarinnadeln fein hacken. Zu den Nüssen geben. 1/2 dl Oliveöl beifügen, alles leicht salzen und pfeffern und mittelfein pürieren.

Die Champignons rüsten und in dünne Scheiben schneiden. In einer Bratpfanne 2-3 EL Oliveöl kräftig erhitzen. Die Champignon darin auf grossem Feuer braten (sollten sie Saft ziehen, diesen vollständig verdampfen lassen). Am Schluss mit Salz und Pfeffer würzen und sofort mit der Nuss-Kräuter-Paste mischen.

Das Frischback-Baguette schräg in 12-14 Scheiben schneiden. Auf ein Blech geben. Im auf 230°C vorgeheizten Ofen im oberen Drittel des Ofens golden ausbacken.

Die Crostini mit den Nuss-Champignons belegen und mit der beiseitegelegten Petersilien garnieren. Die Crostini können lauwarm oder ausgekühlt serviert werden.